



## SCHEDA VINI

### PINOT BRUT SPUMANTE METODO CHARMAT



12%

Grado  
alcolico

100%

Pinot nero

6-8°

Temperatura  
di servizio

**TIPOLOGIA DI VINO:** Vino Spumante di Qualità

**ZONA DI PRODUZIONE:** Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3.300 ceppi/Ha

**TERRENO:** argilloso calcareo e sabbioso limoso

**VINIFICAZIONE:** l'uva sottoposta a pressatura soffice, si utilizza solo la prima parte del mosto con successivo inoculo di lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** dopo 3 mesi in acciaio la base viene stabilizzata a freddo, e costituita la cuvee. Con rifermentazione in autoclave per la presa di spuma Matura sui lieviti per 6-9 mesi

**IMBOTTIGLIAMENTO:** mese di settembre

**ACIDITÀ FISSA:** 7,00

**PH:** 3,10

**ESTRATTO SECCO:** 25,00

**NOTE DEGUSTATIVE:** dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente, dal profumo avvolgente floreale di acacia e biancospino con note fruttate di mela e pesca bianca, con una sfumata mineralità, al gusto di piacevole freschezza, dal carattere morbido e sapido

**ABBINAMENTI CIBO:** come aperitivo – a tutto pasto – piatti di pesce crudo o verdure

**ABBINAMENTO REGIONALE:** trota al cartoccio

CONTIENE SOLFITI  
PRODOTTO IN ITALIA

SPUMANTE

